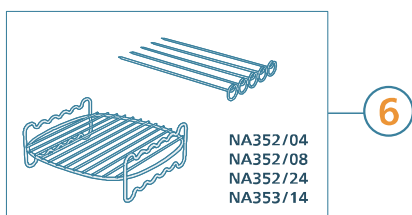
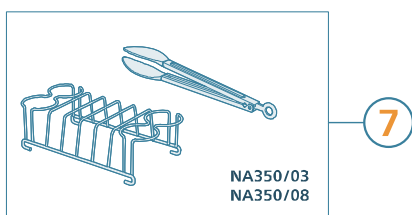
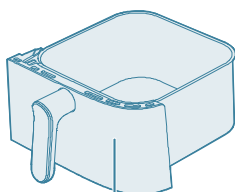
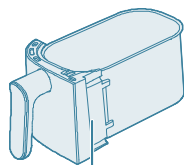
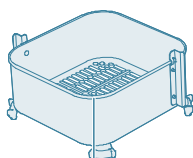
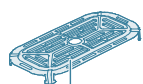
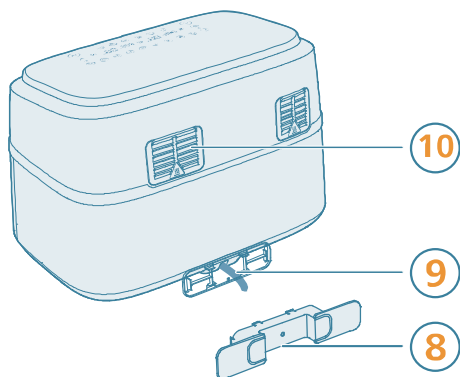
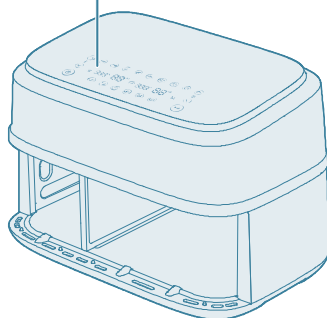
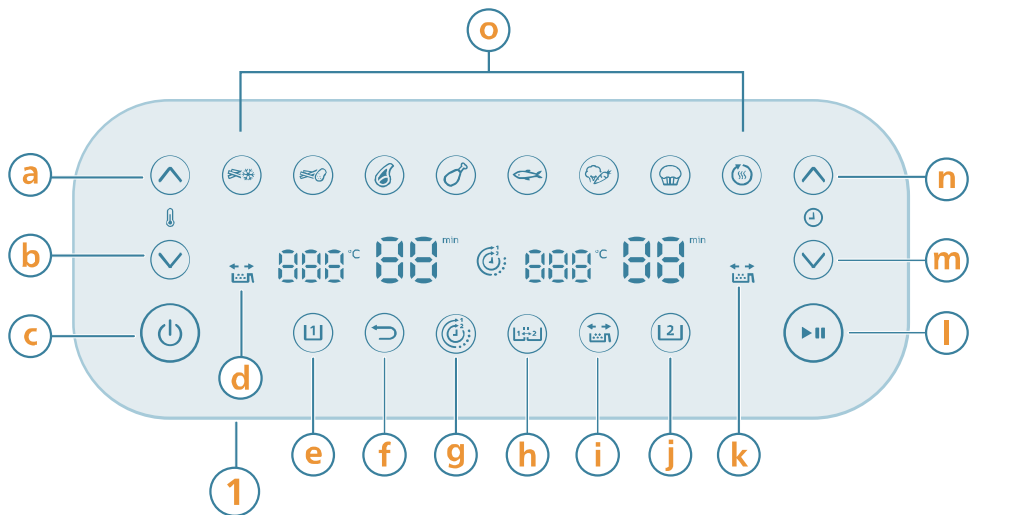


PHILIPS

NA350, NA351
NA352, NA353





NA350/03
NA350/08

NA352/04
NA352/08
NA352/24
NA353/14

Spis treści

Ważne	369
Recykling	372
Gwarancja i pomoc techniczna	372
Wstęp	372
Opis ogólny	372
Opis funkcji	373
Przed pierwszym użyciem	374
Przygotowanie do pierwszego użycia	374
Zasady używania urządzenia	374
Aksesoria	385
Czyszczenie	390
Przechowywanie	393
Rozwiązywanie problemów	393

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo



- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Składniki, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do kosza, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie wkładaj do kosza produktów w ilości, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Przed pierwszym użyciem należy zamontować na urządzeniu schowek na przewód.

Ostrzeżenie



- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dwie komory gotowania, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.

- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i akcesoria umieszczone wewnątrz komory pieczenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

Ostrzeżenie

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwytniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorącego elementu grzejącego, krawędzi części metalowych i osłony antyrozpryskowej.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania przygotowanych posiłków i uważaj, aby nie dopuścić do wypadnięcia akcesoriów.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

Versuni udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po jego zakupie. Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

Wstęp

Gratulujemy i witamy w rodzinie Philips!

Urządzenie Airfryer z dwoma koszami umożliwia przygotowywanie dwóch różnych składników posiłków jednocześnie. Możesz zsynchronizować czasy gotowania składników, co oznacza, że jeśli dwa różne składniki wymagają dwóch różnych czasów gotowania, możesz zakończyć gotowanie w tym samym czasie. Asymetryczne kosze umożliwiają lepsze dostosowanie proporcji składników do przygotowywanego posiłku. Duży kosz jest idealny do dań głównych, frytek i innych ulubionych potraw. Mniejszego kosza używaj na dodatki, warzywa i przekąski.

Urządzenie jest dostarczane z aplikacją NutriU, która zapewnia wskazówki krok po kroku i setki pysznych posiłków z określonymi ustawieniami dla Twojego urządzenia Airfryer z dwoma koszami. Pobierz aplikację za pomocą kodu QR na opakowaniu.

Opis ogólny

- 1 Panel sterowania
 - a Podwyższenie temperatury
 - b Obniżenie temperatury
 - c Wyłącznik
 - d Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu dla małej patelni

- e Przycisk małej patelni
- f Przycisk powrotu
- g Przycisk funkcji czasu
- h Przycisk funkcji kopiowania
- i Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
- j Przycisk dużej patelni
- k Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu dla dużej patelni
- l Przycisk zatrzymania/uruchomienia
- m Przycisk skracania czasu
- n Przycisk wydłużania czasu
- o Przyciski wstępnych ustawień
- 2 Płyta dolna dla małej patelni
- 3 Mała patelnia
- 4 Kosz na dużą patelnię
- 5 Duża patelnia
- 6 Podwójna warstwa ze szpikulcami (tylko modele NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
- 7 Zestaw śniadaniowy (tylko modele NA350/03, NA350/08)
- 8 Uchwyt przewodu
- 9 Przewód zasilający
- 10 Wyloty powietrza

Opis funkcji

Funkcja kopiowania

Możesz ustawić czas i temperaturę dla jednej patelni i skopiować ustawienia do drugiej, naciskając przycisk funkcji kopiowania.

Funkcja czasu

Możesz ustawić czas i temperaturę indywidualnie dla każdej patelni, a po wybraniu przycisku funkcji czasu obie patelnie zakończą pracę w tym samym czasie.

Przypomnienie o potrząsaniu

Naciskając przycisk przypomnienia o potrząsaniu, włączysz przypomnienie o potrząsaniu. Oznacza to, że po upływie połowy czasu gotowania urządzenie przypomni Ci o potrząśnięciu lub obróceniu potrawy.

Ustawienie zaprogramowane

Możesz wybierać spośród 8 zaprogramowanych ustawień. Zaprogramowane ustawienia to programy gotowania, które podają zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania w oparciu o określoną ilość żywności. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Gotowanie z zaprogramowanymi ustawieniami”.

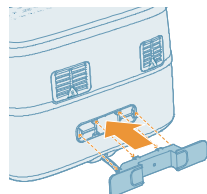
Przycisk powrotu

Użyj przycisku wstecz, jeśli omyłkowo wybierzesz niewłaściwy program.

Powiadomienia dźwiękowe

Czasami rozlega się dźwięk, np. po zakończeniu gotowania lub gdy podczas gotowania trzeba wykonać odpowiednie czynności, np. potrząsnąć składnikami lub obrócić produkt.

Przed pierwszym użyciem



- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 4 Przymocuj uchwyt na przewód do wyznaczonego miejsca z tyłu urządzenia, zatrzaskując go na miejscu.

Przeostroga

- **Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła.**

Przygotowanie do pierwszego użycia

Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

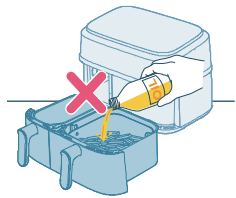
Uwaga

- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj włączonego urządzenia w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary — np. ściany czy szafki — ani pod takimi przedmiotami.

Zasady używania urządzenia

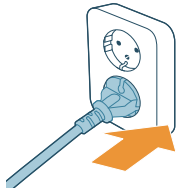
Smażenie gorącym powietrzem

Przeostroga

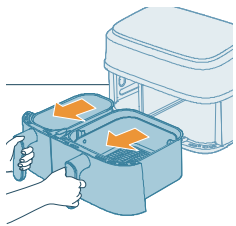


- To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.
- Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

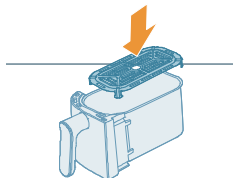
- 1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



- 2 Wyjmij patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



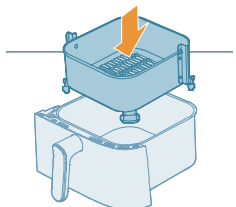
- 3 Umieść dolną płytę w małej patelni.

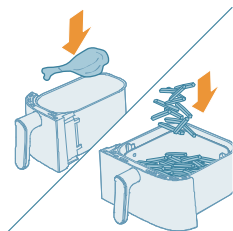


- 4 Włóż kosz do dużej patelni.

Uwaga

- Upewnij się, że klapki kosza są prawidłowo ustawione po prawej i lewej stronie podczas wkładania go do patelni. Jeśli przypadkowo obrócisz go o 90 stopni, kosz nie będzie pasował do patelni.
- Umieszczenie kosza na patelni będzie wymagało użycia pewnej siły.





5 Włóż składniki do kosza.

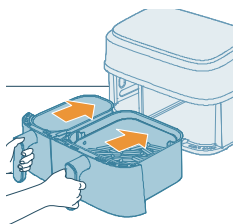
Uwaga

- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepełniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

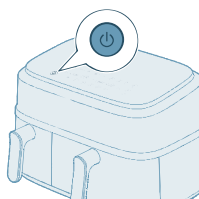
6 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

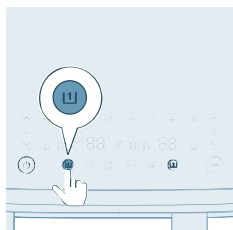
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



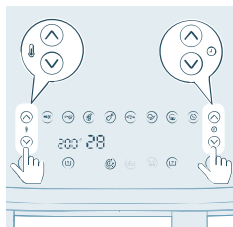
7 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.



8 Wybierz małą patelnię. Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.

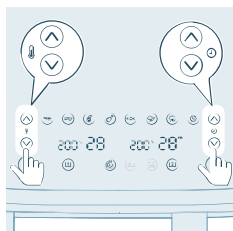


9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.

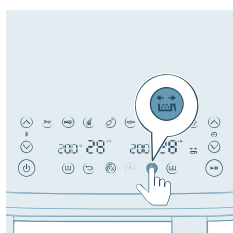




10 Wybierz dużą patelnię.



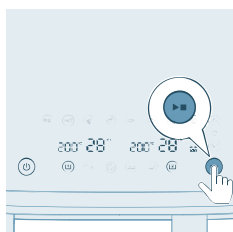
11 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.



12 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania.

Uwaga

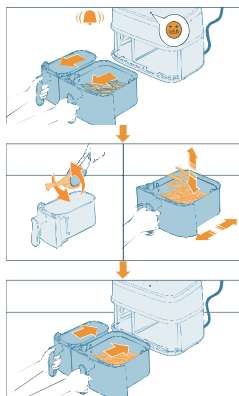
- Możesz włączyć lub wyłączyć przypomnienie o potrząsaniu w dowolnym momencie podczas gotowania, wybierając odpowiednią patelnię, a następnie naciskając przycisk przypomnienia o potrząsaniu.



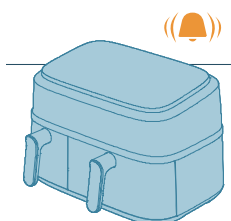
13 Naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

Uwaga:

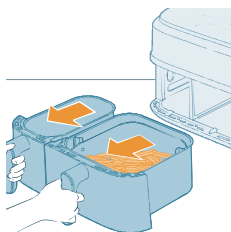
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Informacje na temat podstawowych ustawień gotowania dla różnych rodzajów jedzenia można znaleźć w tabeli potraw dla ręcznych ustawień czasu/temperatury.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, wybierając patelnię, a następnie naciskając przyciski w górę lub w dół.
- Jeśli chcesz, aby obie patelnie wstrzymały gotowanie, naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymywania.
- Naciśnij ponownie przycisk uruchamiania/zatrzymywania. Obie patelnie będą kontynuować gotowanie.
- Jeśli chcesz, aby tylko jedna patelnia wstrzymała gotowanie, najpierw wybierz odpowiednią patelnię, a następnie naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymywania.
- Naciśnij ponownie przycisk uruchamiania/zatrzymywania, aby kontynuować gotowanie na danej patelni.
- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wstrzymania po wyciągnięciu patelni. Proces gotowania będzie kontynuowany, gdy włożysz patelnię z powrotem do urządzenia.



- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z koszykiem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



- 14** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



- 15** Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przeestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

Wskazówka

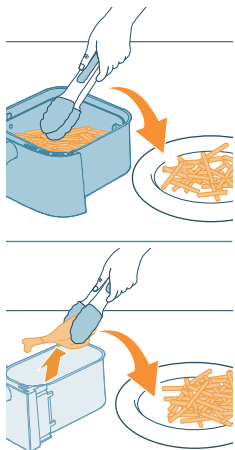
- Możesz utrzymywać temperaturę jedzenia w urządzeniu Airfryer, ustawiając temperaturę na 80 stopni i określając czas, przez jaki chcesz podgrzewać jedzenie. Zalecamy, aby nie podgrzewać potraw dłużej niż 30 minut, ponieważ może to obniżyć ich jakość.
- Jeśli jakaś potrawa — np. frytki — tracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wyłączenie urządzenia wcześniej lub opiekaj je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.

- 16** Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przeestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść z patelni.**
- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**

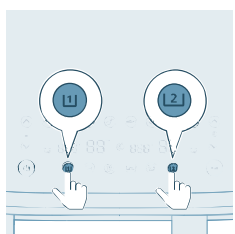
Uwaga



- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Kosz umieszczaj na żaroodpornej powierzchni. Podczas wylewania nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu należy używać rękawic ochronnych. Włóż kosz z powrotem do patelni.

Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia

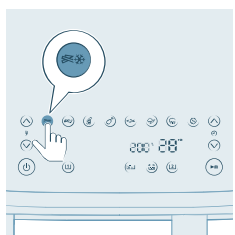
- 1 Wykonaj czynności od 1 do 6 opisane w części „Smażenie gorącym powietrzem”.
- 2 Wybierz patelnię, na której chcesz gotować.



- 3 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby zmienić zaprogramowane ustawienie, naciśnij przycisk wstecz i wybierz żądane ustawienie.

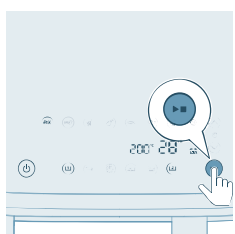


- 4 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/zatrzymania.

Uwaga

- Możesz gotować za pomocą zaprogramowanych ustawień w jednej patelni i ustawień ręcznych w drugiej patelni. Możesz również gotować z różnymi zaprogramowanymi ustawieniami w każdej patelni i wybrać funkcję czasu, aby zakończyć proces gotowania dla obu patelni w tym samym czasie.

Uwaga: W poniższej tabeli znajdziesz więcej informacji na temat zaprogramowanych ustawień.



Duża patelnia

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Tempera- tura	Czas (min)	Waga (maks.)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		200°C	28	800 g / 28 uncji	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Świeże frytki		180°C	32	800 g / 28 uncji	- Użyj ziemniaków bogatych w skrobię. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości. - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka		200°C	25	8–10 udek	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udeka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Cała ryba		180°C	22	600 g / 21 uncji	- Całe ryby o wadze 300 g / 11 uncji każda i obróć raz podczas gotowania.
Kotlety mięsne		200°C	20	600 g / 21 uncji	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterzek - Do 3 kotletów bez kości - Obróć raz
Mieszanka warzyw		180°C	22	1000 g / 35 uncji	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		140°C	50	1000 g / 35 uncji	- Użyj naczynia do gotowania i pieczenia XL (199 x 189 x 80 mm) do dużej patelni.
Ponowne podgrzewanie		160°C	5	-	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Mała patelnia

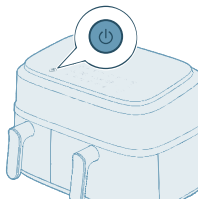
Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Tempera- tura	Czas (min)	Waga (maks.)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		200°C	25	300 g / 11 uncji	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Świeże frytki		180°C	30	300 g / 11 uncji	- Użyj mączystych ziemniaków. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości. - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka		200°C	28	4–5 udek	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Cała ryba		180°C	23	300 g / 11 uncji	- Całe ryby o wadze 300 g / 11 uncji każda i obróć raz podczas gotowania.
Kotlety mięsne		200°C	20	400 g / 14 uncji	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterzek - Do 2 kotletów bez kości - Obróć raz
Mieszanka warzyw		180°C	25	400 g / 14 uncji	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		160°C	20	6 foremek do babeczek	- Użyj foremek do babeczek
Ponowne podgrzewanie		160°C	5	-	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Przygotowanie domowych frytek

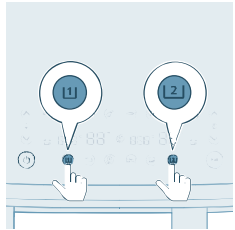
Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Do dużej patelni potrzebujesz 800 g / 28 uncji, a do małej patelni 300 g / 11 uncji obranych ziemniaków.

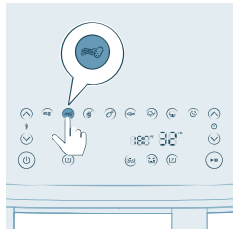
- Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.
 - Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 800 gramów / 28 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe ilości frytek są z reguły mniej chrupiące niż mniejsze porcje.
- 1 Obierz ziemniaki i pokrój na frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości).
 - 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
 - 3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
 - 4 Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
 - 5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.
- Uwaga**
- Nie wsypuj wszystkich słupków naraz do kosza, przechylając miskę, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.
- 6 Przełóż ziemniaki do kosza.
 - 7 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



- 8 Wybierz patelnię.



- 9 Wybierz zaprogramowane ustawienie „Domowe frytki”.



10 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/zatrzymania.

11 Potrząśnij patelnię dwukrotnie, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy przypomnienia o potrząsaniu.

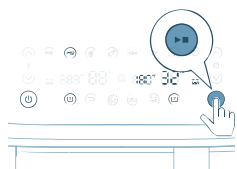


Tabela żywności

Poniższa tabela pomoże w wyborze podstawowych ustawień dla typów potraw, które chcesz przyrządzić.

Uwaga

- Ustawienia te są jedynie sugestią. Jako że składniki różnią się pod względem pochodzenia, rozmiaru, kształtu i producenta, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.
- Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, nóżek kurczaka, mrożonych przekąsek) należy potrząsnąć, obrócić lub wymieszać składniki na patelni 2–3 razy, aby osiągnąć równomierne rezultaty.

Duża patelnia

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	200–800 g / 7–28 uncji	14–31	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	200–800 g / 7–28 uncji	20–40	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Mrożone kawałki kurczaka	200–600 g / 7–21 uncji	10–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	200–600 g / 7–21 uncji	10–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	1–4 paszteciki	11–18	200°C	- Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1200 g / 42 uncje	55–60	150°C	- Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	1–4 kotlety	15–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	2–10 sztuk	11–15	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	2–10 sztuk	17–27	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	1–5 sztuk	15–25	180°C	- Obróć w połowie czasu

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Tempe- ratura	Uwaga
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	60–70	180°C	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1–3 sztuki	20–25	180°C	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	1–5 sztuk	25–32	160°C	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	200–1000 g / 7–28 uncji	10–22	180°C	- Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Babeczki (około 50 g / 1,8 uncji)	1–9 foremek	13–15	160°C	- Użyj foremek do babeczek
Ciasto	500 g / 18 uncji	50–60	140°C	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem ciasta
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 2 uncje)	1–6 sztuk	6–8	200°C	
Chleb domowy	550 g / 28 uncji	45–55	150°C	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba

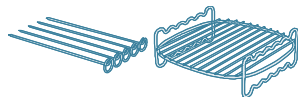
Składniki	Mała patelnia Ilość min. – maks.	Czas (min)	Tempe- ratura	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	100–300 g / 4–11 uncji	14–28	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	100–300 g / 4–11 uncji	20–30	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Mrożone kawałki kurczaka	100–300 g / 4–11 uncji	9–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	100–300 g / 4–11 uncji	9–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	150–300 g / 5–11 uncji	16–21	200°C	- Obróć w połowie czasu

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	150–300 g / 5–11 uncji	15–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	2–6 sztuk	11–15	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	2–5 sztuk	17–28	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	1–3 sztuki	20–30	180°C	- Obróć w połowie czasu
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1 sztuka	20–25	180°C	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	1–2 sztuki	25–32	160°C	
Mieszanek warzyw (grubo posiekana)	200–400 g / 7–14 uncji	12–25	180°C	- Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Babeczki (około 50 g / 1,8 uncji)	2–6 foremek	13–20	160°C	- Użyj foremek do babeczek
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 2 uncje)	1–3 sztuki	6–8	200°C	

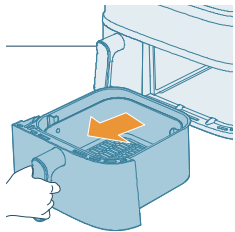
Akcesoria

Korzystanie z podwójnej warstwy

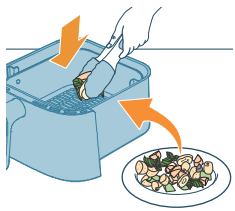
Podwójna warstwa i szpikulec są w zestawie z następującymi modelami: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Podwójna warstwa to przydatne akcesorium, które umożliwia gotowanie na dwóch poziomach, ale jest kompatybilne tylko z dużą patelnią.



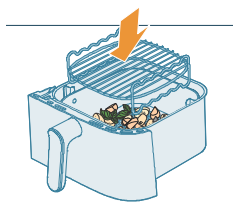
- 1 Wyjmij dużą patelnię z urządzenia.



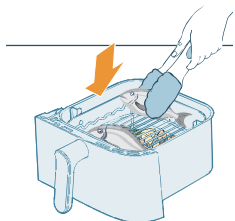
- 2 Umieść wybrany produkt spożywczy w koszu.

Uwaga:

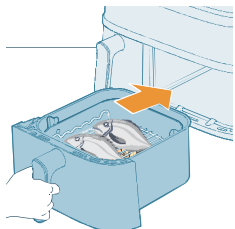
- Produkty, które zaleca się gotować na podwójnej warstwie, wymieniono w poniższej tabeli potraw.



- 3 Umieść podwójną warstwę na wierzchu potrawy w koszyku.



- 4 Dodaj drugą porcję na podwójną warstwę.



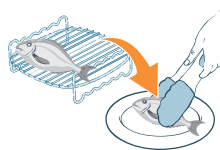
- 5 Włóż patelnię do urządzenia i ustaw czas oraz temperaturę zgodnie z poniższą tabelą. Gdy urządzenie będzie gotowe, naciśnij przycisk startu.

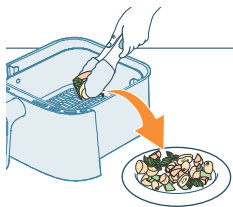
Dania	Waga (przybliż.)	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
-------	------------------	----------------	-------------	-------

Mrożone kawałki kurczaka	300 g / 11 uncji	17–20 min	180°C	
Cienko krojone frytki	400 g / 14 uncji			
Mrożone skrzydełka kurczaka	450 g / 16 uncji	16–20 min	200°C	
Mrożone burgery z kurczaka	350 g / 12 uncji			
Kolba kukurydzy	800–1000 g / 28–35 uncji	24–28 min	180°C	- 3 kolby kukurydzy
Łódeczki ziemniaczane	500 g / 18 uncji			
Dorada	500–600 g / 18–21 uncji	18–20 min	200°C	- 2 całe ryby
Pieczony ziemniak (pokrojony w ćwiartki)	350 g / 12 uncji			
Całe grzyby	200 g / 7 uncji	12–14 min	200°C	
Krewetki królewskie ze skórą	400 g / 14 uncji			
Grillowany ser lub tofu	250 g / 9 uncji	15–18 min	180°C	- Obróć grillowany ser lub tofu w połowie czasu gotowania.
Mieszanka warzyw	500 g / 18 uncji			

Uwaga:

- Produkt spożywczy z pierwszego miejsca w tabeli należy umieścić na górnym poziomie podwójnej warstwy, a produkt z drugiego miejsca na dolnym poziomie.





- 6 Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

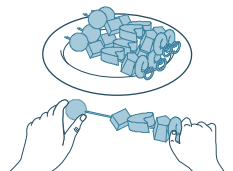
Ostrzeżenie

- **Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania podwójnej warstwy, ponieważ staje się ona gorąca podczas gotowania.**

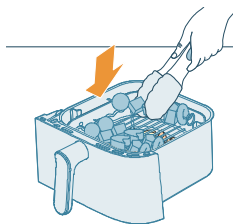
Korzystanie ze szpikulca

Szpikulca można używać w połączeniu z podwójną warstwą.

- 1 Nałóż wybrane mięso i warzywa na szpikulec.

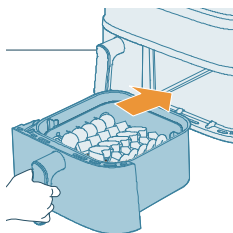


- 2 Umieść szpikulce w wyznaczonych rowkach na podwójnej warstwie.



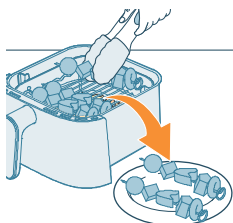
- 3 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

- 4 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z tabelą i rozpocznij proces gotowania.



- 5 Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

Zalecane czasy i temperatury gotowania podano w tabeli.



Zawartość koszyka	Porcja	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
5 szaszłyków	5 szpikulców	15–18 min	180°C	- Połóż mieszane warzywa na dnie patelni, a szaszłyki na wierzchu podwójnej warstwy.
Mieszanek warzyw	500 g			

Korzystanie z zestawu śniadaniowego

W zestaw śniadaniowy wyposażone są następujące modele: NA350/03, NA350/08.

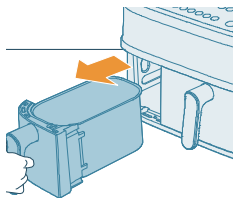


Zestaw śniadaniowy umożliwia jednoczesne gotowanie do czterech jajek i czterech tostów.

Ostrzeżenie

- Aby bezpiecznie wyjąć ugotowane jajka i tosty z zestawu śniadaniowego i uniknąć poparzenia, należy zawsze używać szczypiec.

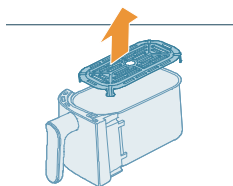
- 1 Wyjmij małą patelnię z urządzenia.

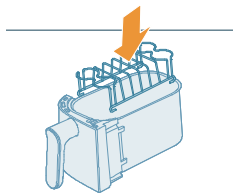


- 2 Wyjmij dolną płytę z patelni.

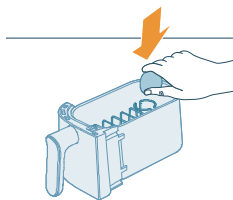
Uwaga:

- Jeśli dolna płyta nie zostanie wyjęta, kromki tostów mogą nie zmieścić się prawidłowo na patelni.



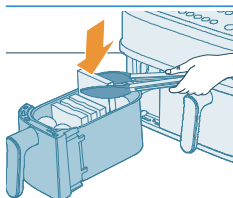


- 3** Umieść zestaw śniadaniowy na małej patelni.



- 4** Umieść do czterech jajek na zestawie śniadaniowym i włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
5 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z poniższą tabelą potraw i naciśnij przycisk start.

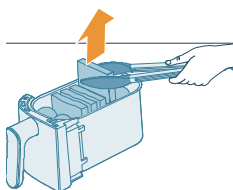
Zestaw śniadaniowy	Ilość	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Jajka na twardo	4 jajka	10–12 min	180°C	- Najpierw ugotuj jajka. Dodaj tosty w połowie procesu gotowania.
Jajka na miękko	4 jajka	8–10 min		
Tost	5 sztuk	5–6 min		



- 6** W połowie procesu gotowania dodaj kromki tostów do zestawu śniadaniowego i kontynuuj gotowanie.

Wskazówka:

- Rozważ włączenie przypomnienia w formie potrząśnięcia, aby nie zapomnieć dodać tostów.
- Jeśli tost nie mieści się na patelni, przekrój go na pół.



- 7** Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjmij jajka i tosty za pomocą szczypiec. Czasy i temperatury gotowania poszczególnych potraw podano w poniższej tabeli.

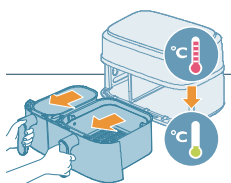
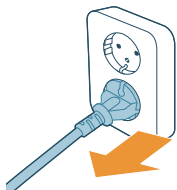
Czyszczenie

Ostrzeżenie

- Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.

- 1 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



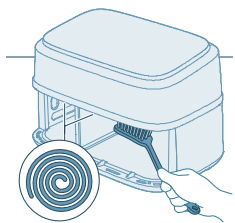
Wskazówka

- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.
- 2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.
 - 3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).

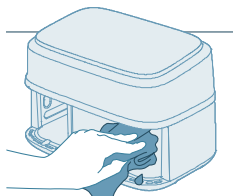
Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odłączenie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
 - W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.
- 4 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zaczynij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.

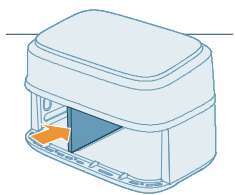




- 5 Wyczyścić element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



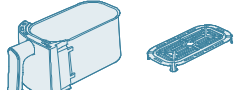
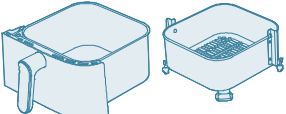
- 6 Wyczyścić wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.



Uwaga

- W przypadku niezamierzonego wyciągnięcia separatora, który znajduje się między małą a dużą patelnią, podczas czyszczenia pamiętaj, aby włożyć go z powrotem we właściwy sposób.

Tabela dotycząca czyszczenia

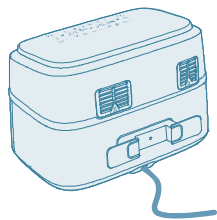
			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- 3 Owiń przewód wokół uchwytu znajdującego się z tyłu urządzenia.

Uwaga

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer zawsze trzymaj je poziomo, aby uniknąć przypadkowego wypadnięcia patelni, co potencjalnie mogłoby doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Przed przeniesieniem i/lub schowaniem urządzenia Airfryer należy się upewnić, że zdejmowane elementy (np. wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.



Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której

znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywki zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.
		Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:
		Użytkowanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.
Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.
	Za duża ilość składników w koszu.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
	Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.	Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie czyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do kosza.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie jest uszkodzone / ma usterki.	Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Urządzenie Airfryer może być przechowywana w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Jeśli urządzenie było przechowywane w niskiej temperaturze, odczekaj co najmniej 15 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania, aż nagrzej się ono do temperatury pokojowej. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4–E12”.	Urządzenie może działać nieprawidłowo.	Spróbuj odłączyć i podłączyć zasilanie urządzenia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.